

Le menu de la semaine

MENUS DU 116 AU 22 FEVRIER 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Poireaux vinaigrette	Crème dubarry	Macédoine au surimi	Crème de volaille	Mortadelle	Champignons à la grecque	tomates et coeur de palmiers en salade
	Plat	Sauté de veau provençal Gnocchi	Oeufs à la florentine	Torti à la bolognaise	Poulet sauté chasseur Frites	Merlu aus fruits de mer Riz	Cassoulet	Brandade de morue
	Dessert	Brie Pomme au four	Tomme grise Crème vanille	Mimolette Flanby	Saint Nectaire Pudding	Poire au chocolat	Maroilles Mousse au citron	Saint Albret Gateau au pruneaux
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Pavé du fromager Endives du mandiant	Colin à la bordelaise Pomme vapeur Crème au chocolat	Tartiflette maison	Quiche aux champignons Salade au cervelas	Moussaka	Macaronis et de dés de jambon blanc en gratin	Mijoté boeuf carottes
	Dessert	Fromage blanc au fruit	Banane	Banane	Yaourtr au fruit	Liégeois au café	Abricots au sirop	Clémentine

Origine des viandes: Porc FR, Volaille FR, Boeuf FR, Veau FR Poisson MSC
Allergènes Sans gluten Sans arachide